

LA CURVA

# Nos Boissons

## COCKTAILS

<b>Bellini</b> Prosecco, purée de pêche. <sup>6</sup>	7,50€	<b>Moscow Mule</b> Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert. <sup>6</sup>	8,00€
<b>Spritz Classico</b> Spritz, Prosecco, eau gazeuse. <sup>6</sup>	8,00€	<b>Americano</b> Bitter, Vermouth rouge, eau gazeuse. <sup>6</sup>	8,00€
<b>Spritz Bitter</b> Bitter, Prosecco, eau gazeuse. <sup>6</sup>	8,00€	<b>Negroni</b> Bitter, Vermouth rouge, Gin. <sup>6</sup>	8,50€
<b>Spritz La Curva</b> Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, sirop de basilic. <sup>6</sup>	8,00€	<b>Negroni Sbagliato</b> Bitter, Vermouth rouge, Prosecco. <sup>6</sup>	8,50€
<b>Mojito</b> Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse. <sup>6</sup>	8,00€		

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Bellini</b> Prosecco sans alcool, purée de pêche. <sup>6</sup>	7,50€	<b>Virgin Mojito</b> Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse. <sup>6</sup>	7,00€
<b>Virgin Spritz</b> Crodino, Prosecco sans alcool, eau gazeuse. <sup>6</sup>	8,00€	<b>Virgin Mule</b> Ginger Beer, jus de citron vert. <sup>6</sup>	7,00€

## BIÈRES



	25 cL	50 cL	25 cL	50 cL
<b>La Curva</b> Pils blonde et légère, 5,0 %. <sup>1,6</sup>	4,00€	7,00€		
<b>Moulin d'Ascq Blonde</b> Fine mousse onctueuse, couleur dorée, amertume discrète, rafraîchissante, 6,2 %. <sup>1,6</sup>	5,50€	8,00€		
<b>St. Bernardus Tripel</b> Blonde, haute fermentation, 8,0 %. <sup>1,6</sup>	6,00€	8,50€		
<b>Anosteké IPA</b> IPA blonde dorée aux arômes de fruits, une pointe florale et légèrement épicée, 6 %. <sup>1,6</sup>	6,00€	8,50€		
			<b>Kasteel</b> Rouge rubis, veloutée, subtile et facile à boire, 8 %. <sup>1,6</sup>	6,00€ 8,50€
			<b>LeFort Tripel</b> Bière de haute fermentation au goût intense et complexe, 8,8 %. <sup>1,6</sup>	6,00€ 8,50€
			<b>Jupiler 0,0%</b> Blonde sans alcool (bouteille 25 cL). <sup>1,6</sup>	6,00€

## SOFTS


<b>Eau plate 0,5L / 1L</b>	3,00€ / 5,00€	<b>Limonade BIO</b>	4,50€
<b>San Pellegrino 0,5L / 1L</b>	3,50€ / 5,50€	Citron / Orange sanguine / Mandarine	
<b>Jus de fruits bio</b>	4,00€	<b>Sirop</b>	2,50€
Ananas / Orange / Poire / Pomme / Tomate		Basilic / Cassis / Citron / Fraise / Grenadine / Menthe / Pêche / Violette	
<b>Softs classiques</b>	4,00€		
Coca Cola / Coca Zero / Coca Cherry / Orangina / Fuze Tea			

# Notre Cave Italienne





## VINS ROUGES

	15 cL	75 cL
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOP</b> 	5,50€	22,50€
Ample et bien structuré. Abruzzo, Cantina Tolla, 13,5 %. <sup>6</sup>		
<b>Chianti DOCG</b>	6,00€	26,00€
Agréable et fruité. Toscana, Poderi Melini, 15,0 %. <sup>6</sup>		
<b>Salento IGT</b>	6,50€	27,50€
Fruité et minéral. Puglia, Castello Monaci, 14,0 %. <sup>6</sup>		
<b>Nero d'Avola DOC</b> 	7,00€	28,00€
Équilibré et agréable. Sicilia, Tenuta Rapitalà, 13,5 %. <sup>6</sup>		
<b>Toscana Rosso IGT</b>	7,00€	28,50€
Complexe et aromatique. Toscana, Bonorli. 14,5 %. <sup>6</sup>		



## VINS ROSÉS

	15 cL	75 cL
<b>Pinot Grigio Blush</b> 	5,50€	23,00€
Sec et fruité. Veneto, Vita Mediterranea, 12,5 %. <sup>6</sup>		
<b>Pinot Nero Toscana IGT</b>	6,00€	26,00€
Rose corail, frais et parfumé. Toscana, Poderi Melini, 12,0 %. <sup>6</sup>		
<b>Chiaretto di Bardolino DOC</b>	7,00€	28,00€
Gris agréable et fruité. Veneto, Santi, 12,0 %. <sup>6</sup>		

## VINS BLANCS






	15 cL	75 cL
<b>Trebbiano d'Abruzzo DOP</b> 	5,50€	22,50€
Frais et savoureux. Abruzzo, Cantina Tolla, 12,5 %. <sup>6</sup>		
<b>Chardonnay Terre Siciliane IGT</b> 	6,00€	24,00€
Équilibré et persistant. Sicilia, Vita Mediterranea, 13,5 %. <sup>6</sup>		
<b>Grillo Sicilia DOC</b> 	6,00€	25,00€
Jaune doré, arômes méditerranéens, acidité élégante. Sicilia, Tenuta Rapitalà, 13,5 %. <sup>6</sup>		
<b>Pinot Grigio Terre Siciliane IGT</b> 	6,00€	25,00€
Frais et équilibré. Sicilia, Auramadre, 12,5 %. <sup>6</sup>		
<b>Gavi DOC</b>	7,00€	29,50€
Minéral et parfumé. Piemonte, Ca' Bianca, 12 %. <sup>6</sup>		

## VINS PÉTILLANTS

	15 cL	75 cL
<b>Lambrusco DOC</b>	5,50€	24,00€
Rouge doux. Emilia-Romagna, Cavicchioli, 8,0 %. <sup>6</sup>		
<b>Prosecco DOC Extra Dry</b> 	5,50€	25,00€
Blanc sec. Veneto, Vita Mediterranea, 12,0 %. <sup>6</sup>		
<b>Moscato d'Asti DOCG</b> 	7,00€	28,00€
Blanc moelleux. Piemonte, Ca' Bianca, 5,0 %. <sup>6</sup>		

# Pour Bien Commencer

## ENTRÉES

<b>Burrata</b> 	6,00€
Burrata (120g), huile d'olive, sel, poivre. <sup>2</sup>	
<b>Burrata &amp; Mandorle</b> 	9,00€
Burrata (120g), pesto d'amandes, huile d'olive, sel, poivre, amandes grillées, tomates confites. <sup>2,3</sup>	
<b>Salumi e Formaggi</b>	14,50€
Assiette mixte de charcuterie et fromages (pour 2 ou 3 personnes). <sup>1,2,6</sup>	
<b>Focaccia</b> 	4,00€
Pain à pizza, huile, origan. <sup>1</sup>	
<b>Focaccia all'aglio</b> 	8,00€
Pain à pizza, mozzarella Fleur de Lait, huile, ail, parmesan. <sup>1,2</sup>	
<b>Focaccia al Taleggio</b> 	9,00€
Pain à pizza, mozzarella Fleur de Lait, Taleggio, roquette, huile, parmesan. <sup>1,2</sup>	

# Pour les Petits Gourmets

## FORMULE ENFANTS

10,00€

### Plat au choix entre :

- Pasta enfant Carbonara
- Pasta enfant Tomate et Jambon Blanc
- Pizza enfant Margherita (sauce tomate, mozzarella)
- Pizza enfant Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc)

### Dessert au choix entre:

- Tiramisù enfant
- Une boule de glace




### Allergènes :

La liste des ingrédients n'est pas exhaustive. Des traces d'allergènes peuvent être présentes même lorsqu'ils ne sont pas indiqués. **En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de salle.**

<sup>1</sup>Gluten / <sup>2</sup>Lait et dérivés / <sup>3</sup>Fruits à coque / <sup>4</sup>Œufs. / <sup>5</sup>Crustacés / <sup>6</sup>Sulfites / <sup>7</sup>Poisson / <sup>8</sup>Mollusques.

# Les Spécialités Gourmandes de Notre Cuisine

## PÂTES FRAÎCHES MAISON


<b>Guanciale &amp; Pecorino</b>	17,50€
Carbonara : guanciale, pecorino romano DOP, jaune d'œuf, poivre. <sup>1,2,4</sup>	
<b>Basilico, Mozzarella &amp; Mandorle</b> 	17,00€
Pesto de basilic et d'amandes, parmesan, tomates cerises, amandes caramélisées torréfiées, billes de mozzarella. <sup>1,2,3,4</sup>	
<b>Gorgonzola, Parmigiano, Pecorino &amp; Taleggio</b> 	17,00€
Crème aux quatre fromages, pignons de pin, réduction de balsamique. <sup>1,2,3</sup>	
<b>Pomodori, Pancetta &amp; Burrata</b>	18,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, ail, parmesan, pancetta, burrata. <sup>1,2,4,6</sup>	
<b>Vongole, Aglio &amp; Vino bianco</b> 	19,00€
Coques au vin blanc, purée d'ail roti, persil et tomates cerises. <sup>1,2,4,8</sup>	

---



*Nous préparons nos pâtes fraîches, chaque jour,  
à partir de farine italienne de blé tendre de très haute qualité, obtenue grâce à un broyage doux.*

---

## RISOTTOS





<b>Gamberi &amp; zafferano</b>	19,00€
Risotto safrané à la tomate San Marzano DOP, gambas, beurre, parmesan. <sup>2,5</sup>	
<b>Asparagi, Piselli &amp; Pistacchi</b> 	19,00€
Risotto à la crème de petits pois, asperges vertes, beurre, parmesan, pistaches torréfiées. <sup>2,3</sup>	

## SALADES



<b>Fragole &amp; Burrata</b> 	17,00€
Jeunes pousses, burrata, tomates cerises, noix, parmesan, fraises fraîches, crème de balsamique. <sup>2,3</sup>	
<b>Tonno</b> 	17,00€
Salade romaine, thon à l'huile d'olive italienne, tomates cerises, parmesan, croûtons à l'ail, sauce César, crème de balsamique. <sup>1,2,4,7</sup>	

# Les Pizzas Traditionnelles au Four... et à Mesure

## PIZZAS ROUGES

<b>Marinara</b> 	12,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, ail, origan, olives leccino, basilic, huile d'olive vierge extra. <sup>1</sup>	
<b>Margherita</b> 	13,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, basilic, parmesan, huile d'olive vierge extra. <sup>1,2</sup>	
<b>Diavola</b> 	16,00€
Sauce tomate San Marzano DOP avec saucisse piquante 'Nduja, mozzarella Fleur de Lait, spianata piquante, parmesan, basilic, huile d'olive vierge extra. <sup>1,2,6</sup>	
<b>Regina</b>	16,50€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, jambon blanc, champignons, olives leccino, parmesan, basilic, huile d'olive vierge extra. <sup>1,2,6</sup>	
<b>Greca</b> 	17,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, oignons, olives leccino, Feta, tomates cerises, basilic, origan, huile d'olive vierge extra. <sup>1,2</sup>	
<b>Calzone</b>	16,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, ricotta, jambon blanc, parmesan, basilic, huile d'olive vierge extra. <sup>1,2,6</sup>	

## PIZZAS BLANCHES

<b>Quattro Formaggi</b> 	16,00€
Crème de Gorgonzola, mozzarella Fior di Latte, taleggio DOP, ricotta, grana en copeaux, basilic, huile d'olive vierge extra. <sup>1,2</sup>	
<b>Parma</b>	18,50€
Crème de Parmesan, mozzarella Fleur de Lait, jambon cru de Parme, roquette, tomates cerises, grana padano en copeaux, huile d'olive vierge extra. <sup>1,2,6</sup>	
<b>Tartufo e Funghi</b> 	19,00€
Ricotta à la truffe, mozzarella Fleur de Lait, champignons, roquette, grana padano en copeaux, tomates cerises, huile d'olive à la truffe. <sup>1,2</sup>	
<b>Mortadella</b>	21,00€
Crème de Parmesan, mozzarella Fleur de Lait, mortadella, burrata, basilic, huile d'olive vierge extra. <sup>1,2,6</sup>	

---

*Notre pâte à pizza est préparée, levée et façonnée chaque jour dans notre cuisine à partir de farine de qualité.*

---

## SUPPLÉMENTS

<b>Burrata</b> <sup>2</sup>	5,00€
-----------------------------	-------

# Pour Finir en Douceur

## GLACES ARTISANALES GELATO AND COFFEE

**Affogato al Caffè** 5,50€

Une boule de glace Fleur de Lait dans son café espresso italien.<sup>2</sup>

**Affogato al Limoncello** 6,00€

Comme un Colonel mais avec la liqueur italienne de citron.<sup>6</sup>

**Coppa Fruitti di bosco** 8,00€

1 boule fruits rouges, 1 boule sorbet citron, chantilly, coulis de fraises et citron vert.<sup>2</sup>

**Coppa Pistacchio** 8,00€

1 boule pistache, 1 boule fleur de lait, pâte à tartiner pistache, éclats de pistaches, chantilly.<sup>2,3</sup>

**Coppa Gianduja** 8,00€

1 boule gianduja, 1 boule vanille, noisettes du Piémont torréfiées, pâte à tartiner nocciola, chantilly.<sup>2,3</sup>

**1, 2 ou 3 boules** 3,50€ / 6,00€ / 7,50€

Parfums disponibles : Fleur de lait<sup>2</sup> / Vanille<sup>2</sup> / Gianduja<sup>2,3</sup> / Pistache<sup>2,3</sup> / Stracciatella<sup>2</sup> / Sorbet citron de Sicile / Sorbet fruits rouges.

**Suppléments :** 1,50€

Pâte à tartiner nocciola<sup>3</sup> / pâte à tartiner pistache<sup>3</sup> / caramel / coulis de mangue / chantilly<sup>2</sup>.

## DESSERTS

**Brioche gourmande** 8,50€

Brioche maison, boule de glace aux choix, topping aux choix.<sup>1,2,3,4</sup>

**Tiramisù** 7,00€

Le grand classique italien.<sup>1,2,4</sup>

**Mousse di cioccolato** 7,50€

Mousse aérienne au chocolat, caramel pointe de sel et noisettes ou huile d'olive et fleur de sel.<sup>2,3</sup>

**Panna cotta** 7,00€

Panna cotta à la vanille, coulis de fraises et citron vert.<sup>6</sup>

**Caffè o tè sfizioso** 10,50€

Café espresso, allongé ou thé avec verrines de tiramisù, mousse au chocolat, panna cotta et 1 boule de glace fleur de lait.<sup>1,2,4,6</sup>

## THÉS ET CAFÉS

**Espresso / Deca** 2,50€

**Espresso doppio** 3,50€

Double espresso.

**Caffè lungo** 3,00€

Café allongé.

**Espresso macchiato** 3,00€

Café noisette

**Caffè lungo macchiato** 3,50€

Café crème.

**Cappuccino** 4,50€

**Irish coffee** 8,00€

Whisky, sucre de canne, café, chantilly.

**Italian coffee** 8,00€

Amaretto, sucre de canne, café, chantilly.

**Tè o Infusione Bio** 4,00€

Thé ou infusion Bio.

## DIGESTIFS

**Grappa** 5,00€

Eau de vie italienne.<sup>6</sup>

**Limoncello** 5,00€

Liqueur de citron.<sup>6</sup>

**Amaretto** 5,00€

Liqueur d'amande.<sup>6</sup>

**Fernet Branca / Amaro Montenegro** 5,00€

Liqueurs aux herbes.